COMMISSION CENTRALE DES MARCHÉS

Groupe permanent d'étude des marchés
de denrées alimentaires
(G.P.E.M./D.A.)

PRODUITS CÉRÉALIERS, SUCRÉS ET D'ÉPICERIE, CORPS GRAS

(Édition 1989)

AVANT-PROPOS

Les différents documents élaborés par les divers comités et sous-comités du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) faisaient l'objet d'un regroupement dans la brochure n° 5541 de la série « Marchés publics » complétée par les additifs 5541-1 de 1982 et 5541-2 de 1987.

Un certain nombre d'acheteurs publics ont formulé des remarques sur cette façon de faire.

C'est pourquoi une nouvelle présentation des textes émanant du G.P.E.M./D.A. a été décidée.

Dorénavant, qu'il s'agisse de nouveaux documents ou de réédition ou réimpression d'anciens (mise à jour ou épuisement de stock), la nouvelle présentation se fera sous forme de six brochures.

Ces dernières, en présentation brochée comporteront néanmoins une perforation. Par massicotage de la tranche, l'ensemble des feuillets pourra être inséré dans un classeur mobile à la convenance de chacun.

Les six brochures auront pour référence :

- 5541-I : Produits céréaliers, sucrés et d'épicerie – Corps gras.
- 5541-II : Viandes et charcuterie.
- 5541-III : Produits laitiers et avicoles.
- 5541-IV : Produits de la mer et d'eau douce.
- 5541-V : Fruits et légumes (frais et conserves).
- 5541-VI : Boissons.

AVERTISSEMENT

Cette brochure comprend la réédition des décisions figurant dans les anciennes brochures nos 5541, 5541-1 et 5541-2.

Publication

La publication de cette brochure fera l'objet d'une annonce :

- dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (1) ;
- dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (2) ;
- dans *Télégrammes marchés publics* (3).

Questionnaire

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au bureau des affaires techniques de la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris, en répondant au questionnaire ci-après.

(1) En vente à la direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.
(2) Publication de la Commission centrale des marchés, en vente par correspondance à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : 48-34-92-75.
(3) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris.

Comité A

PRODUITS
DES INDUSTRIES CÉRÉALIÈRES
ET DÉRIVÉS ET PRODUITS CONNEXES

SPÉCIFICATION A 9-83

PÂTES ET FONDS À GARNIR POUR PLATS CUISINÉS OU PÂTISSERIE

5541-I-A 9 1989

Spécification technique n° A 9-83 relative aux pâtes et fonds à garnir pour plats cuisinés et pâtisseries, proposée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.), adoptée le 12 avril 1983 par la section technique de la Commission centrale des marchés

COMMENTAIRES

Cette spécification technique a été élaborée en raison du développement des pâtes et fonds à garnir crus ou cuits, destinés à la préparation de plats cuisinés et de pâtisseries et qui permettent de faciliter le travail des cuisiniers de collectivités. Un tel document est destiné à permettre aux responsables des collectivités de choisir en toute connaissance de cause entre les différents produits proposés en fonction de leur composition, de leur durée de conservation et des conditions de stockage qu'ils exigent, ainsi que de leur destination liée à un usage précis ou non.

Les marchés ou commandes de denrées alimentaires passés par les collectivités du secteur public visées à l'article 24 du code des marchés publics doivent, en ce qui concerne les pâtes et fonds à garnir pour plats cuisinés et pâtisseries, faire référence à la présente spécification technique et aux spécifications qui lui sont annexées.

La présente spécification technique entrera en application :

- Dans un délai maximal fixé par un avis publié au *Journal officiel* dans le cas des nouveaux marchés ;
- Dès que la révision sera possible dans le cas des marchés en cours (marchés de longue durée modifiables périodiquement, la plupart du temps annuellement).

Publication

- Le présent avis a été publié dans le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (B.O.C.C.R.F.)* (1).
- Il l'a été :
  - sans la spécification technique :
    - Dans *Marchés publics, la revue de l'achat public* (2) ;
  - avec la spécification technique :
    - Dans la brochure n° 5541-2 de la série « Marchés publics » des Journaux officiels.

(1) En vente à la Direction des Journaux officiels, 26, rue Desaix, 75727 PARIS CEDEX 15.
(2) Publication de la Commission centrale des marchés en vente, par correspondance, à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 AUBERVILLIERS CEDEX, tél. : (1) 48-34-92-75.

- Mention de l'édition de l'ouvrage a été faite dans *Télégrammes marchés publics* (1).

(1) Publication éditée et distribuée gratuitement par la Commission centrale des marchés, 41, quai Branly, 75700 Paris.

1. PÂTES ET FONDS CRUS

1.1. Définition

Les dénominations « pâtes et fonds crus » s'appliquent à des produits élaborés, conditionnés en blocs, plaques ou rouleaux ou préformés. Ils sont conservés par réfrigération ou surgélation et sont toujours préemballés.

Chaque produit est rattaché à un type de pâte défini en fonction de la technologie de sa fabrication (ex. : pâte feuilletée, pâte brisée, pâte sablée).

1.2. Composition

Les seuls ingrédients autorisés sont les suivants :

- farines (elles peuvent contenir des auxiliaires technologiques et les additifs autorisés par la réglementation française) ;
- matières grasses :
  - Beurre ou beurre concentré ou beurre concentré et fractionné par voie physique,
  - Préparations en poudre à base de beurre concentré,
  - Matières grasses et/ou végétales, hydrogénées ou non, interestérifiées ou non et pouvant contenir les additifs autorisés ;
- matières sucrantes ;
- sel ;
- poudre à lever ou levure ;
- eau et/ou lait (ou dérivés du lait) ;
- ovoproduits.

1.3. Présentation et étiquetage

Les indications suivantes doivent obligatoirement figurer en langue française sur les produits et doivent être exprimées conformément à la réglementation en vigueur :

- la dénomination de vente. Celle-ci doit préciser le type de pâte et, s'il y a lieu, le traitement subi (surgélation par exemple) ;
- la liste des ingrédients ;
- la quantité nette ;

- le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur, ce dernier devant obligatoirement être situé à l'intérieur de la C.E.E. ;
- l'identification du conditionneur ou de l'importateur si nécessaire ;
- le mode d'emploi, éventuellement assorti d'une information sur la quantité de produit fini pouvant être obtenu et ses possibilités d'utilisation.

En outre les mentions complémentaires suivantes spécifiques de certains produits doivent être apposées :

- sur les produits réfrigérés :
  - Indication « à consommer avant le... »,
  - Indication de la température de conservation ;
- sur les produits surgelés :
  - Identification du lot comprenant obligatoirement la date de surgélation,
  - Identification de l'atelier de surgélation,
  - Indication d'origine (française ou non),
  - Indication « à consommer de préférence avant le... »,
  - Précisions sur les conditions de stockage et de conservation.

2. FONDS PRÉCUITS ET CUITS

2.1. Définition

Les dénominations « fonds précuits et cuits » s'appliquent à des produits préformés en fonction de leur destination. Ils peuvent être utilisés soit en l'état, soit après un complément de cuisson.

Ils sont offerts :

- soit à l'état frais ;
- soit à l'état sec et conservés à température ambiante ;
- soit réfrigérés ;
- soit surgelés.

Dans tous les cas, ils doivent être protégés par un emballage.

2.2. Composition

Les ingrédients autorisés sont identiques à ceux utilisés pour les produits crus correspondants.

2.3. Présentation et étiquetage

Les mentions obligatoires sont identiques aux mentions exigées pour les produits crus.

Les mentions complémentaires spécifiques suivantes doivent figurer sur certains produits :

- pour les produits frais (à utiliser rapidement) :
  - Indication de la température de stockage,
  - Indication : « à consommer avant le... » ;
- pour les produits à l'état sec et conservés à température ambiante :
  - Indication : « à consommer de préférence avant le... » (l'humidité maximale de ces produits pourra être fixée) ;
- pour les produits réfrigérés :
  - Indication : « à consommer avant le... »,
  - Indication de la température de conservation ;
- pour les produits surgelés :
  - Identification du lot comprenant obligatoirement la date de surgélation,

- Identification de l'atelier de surgélation,
- Indication d'origine (française ou non),
- Indication « à consommer de préférence avant le... »,
- Précisions sur les conditions de stockage et de conservation.

Comité H

PRODUITS SUCRÉS ET PRODUITS D'ÉPICERIE

5541-I-H

MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES

(GPEM/DA)

SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AU SUCRE BLANC

Supplément n° 1 à
la brochure n° 5541-I **1999**

Spécification technique n° H10-99, relative au sucre blanc, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative au sucre blanc.

Ce document définit le produit, le caractérise, et précise son conditionnement, son emballage et son étiquetage.

La spécification technique n° H10-99 du 8 février 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° H1-78 du 6 juillet 1978 portant sur le sucre.

Elle fait l'objet du supplément n° 1 à la brochure n° 5541-I de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
  - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
  - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-I (supplément n° 1) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AU SUCRE BLANC

Avertissement : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° H1-78 du 6 juillet 1978 relative au sucre (brochure n° 5541-I de la collection «Marchés Publics» des Journaux officiels).
Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification.

---

1. OBJET DE LA SPECIFICATION - DENOMINATIONS DU PRODUIT

Le sucre (saccharose), objet de la présente spécification, doit appartenir à l'une des deux catégories suivantes, telles que définies, dans leurs caractéristiques minimales, par le décret modifié n°77-876 du 12 juillet 1977 (*Journal officiel* du 2 août 1977), et ainsi dénommées :
- sucre (ou sucre blanc);
- sucre raffiné (ou sucre blanc raffiné).
Le mot sucre (au singulier) peut être utilisé seul pour désigner ces deux catégories.
L'acheteur public peut préciser la catégorie qu'il choisit.
Commentaires :
Il n'y a pas de différence notable pour le consommateur suivant la nature de la matière première mise en oeuvre, canne ou betterave, et il n'y a pas d'intérêt à distinguer dans la pratique entre sucres blanc ou raffiné.
Il existe d'autres variétés de sucre que celles faisant l'objet de la présente spécification (cassonade, vergeoise, sucre candi ...).

2. CARACTERISTIQUES

Les caractéristiques minimales du sucre sont fixées par le décret précité.
Le sucre doit être blanc et homogène sans traces jaunâtres ou grisâtres, dur et sec à la palpation.

3. PRESENTATION

L'acheteur précise dans le cahier des clauses particulières (C.C.P.) sous quelle forme le sucre doit se présenter, en choisissant parmi les formes suivantes :
- sucre en morceaux, nu ou enveloppé par ration ;
- sucre cristallisé,
- sucre semoule ou poudre conditionné ou non en rations individuelles ;
- sucre glace (réduit en poudre très fine avec des anti-agglomérants autorisés : E 338 à E 452 et E 551 à E 559 employés dans les conditions fixées par la réglementation relative aux additifs, ou au maximum 3 p. 100 d'amidon destiné à éviter la formation de mottes).

4. CONDITIONNEMENT

L'acheteur précise dans le C.C.P. le conditionnement demandé.
Les conditionnements usuels pour le sucre en morceaux sont :
- Sucre nu : boîte de 1 kg contenant :
*** 126 morceaux pour le calibre 3 ;**
*** 168 ou 180 morceaux pour le calibre 4.**
- Sucre enveloppé par ration : boîte de 1 kg ou carton de 5 kg contenant des rations ainsi conditionnées :

NOMBRE DE RATIONS / kg	NOMBRE DE MORCEAUX / RATION
168 ou 180	1
128	3
192	2

Les conditionnements usuels correspondent à des masses nettes de 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, 20 kg et 50 kg pour le sucre cristallisé et de 500 g, 1 kg, 5 kg , 10 kg, 20 kg et 50 kg pour le sucre semoule ou poudre.
Le sucre semoule ou poudre en rations individuelles se présente généralement en cartons de 5 kg, chaque sachet présentant des masses nettes de 5 g , 6 g, 6,7 g ou 10 g de sucre.

Commentaires :
Conformément aux dispositions de l'article R234-6 du Code du travail, les jeunes travailleurs de moins de dix-huit ans et les femmes ne peuvent être astreints à porter, traîner ou pousser des charges d'un poids supérieur à une valeur limite (ex. 25 kg pour le personnel féminin de dix-huit ans et plus).

5. EMBALLAGES

Les emballages doivent, en tout état de cause, satisfaire aux dispositions du décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (*Journal officiel* du 10 juillet 1992), être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.
L'acheteur public doit préciser le type d'emballage demandé.
Les emballages généralement employés sont les suivants : sac papier, carton, multi-complexe, sacs en polypropylène avec doublure de polyéthylène, jute avec doublure de polyéthylène.

6. ETIQUETAGE

Les emballages, récipients ou étiquettes des produits livrés doivent comporter, de façon bien visible, clairement lisible et indélébile, les mentions suivantes rédigées au moins en langue française :
- dénomination (sucre ou sucre blanc, sucre raffiné ou sucre blanc raffiné);
- poids net total (poids net total ou poids net total mininum pour les présentations en morceaux ou en petits sachets), si les produits sont conditionnés en emballages ou récipients d'un poids égal ou supérieur à 10 kg et ne sont pas commercialisés au détail, cette mention peut ne figurer que sur les documents d'accompagnement;
- nom ou raison sociale et adresse ou siège social du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté ; cette disposition n'affecte pas le droit éventuel du fabricant d'exiger la mention de son nom ou de sa raison sociale;
- marque ou inscription permettant d'identifier l'emplisseur ou celui qui fait faire l'emplissage ou l'importateur, établis dans la Communauté (art. 2 de l'arrêté modifié du 20 octobre 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, *Journal officiel* du 22 novembre 1978);
- indication permettant d'identifier le préemballeur en ce qui concerne les établissements de fabrication ou de préemballage situés sur le territoire national;
- nom du pays d'origine de la marchandise au cas ou son omission serait susceptible de créer une confusion sur l'origine de celle-ci;
- lot de fabrication.

7. ADMISSION

7.1. *Admission quantitative*

Elle porte sur la vérification des quantités livrées.
Commentaires :
Il est possible d'éviter de recourir au contrôle de type statistique, qui s'impose aux services officiels de contrôle (titre III de l'arrêté modifié du 20 octobre 1978 précité), dans la mesure où le poids total net de la livraison est le seul poids à prendre en considération.
Dans ce cas, si tous les préemballages sont présumés identiques, il est possible de défalquer du poids total brut le poids moyen des emballages unitaires multiplié par le nombre de ces emballages unitaires, ce poids moyen pouvant être mesuré sur une dizaine d'emballages.

7.2. *Admission qualitative*

La mise sur palette doit être effectuée correctement.
Tout lot de sucre livré sous l'une des dénominations précitées est présumé de qualité homogène, notamment en ce qui concerne, le cas échéant, sa granulométrie.
Le fournisseur ne peut exiger l'application d'un système d'échantillonnage de type statistique.
L'échantillonnage est autant que possible contradictoire et l'échantillon à analyser soumis au laboratoire officiel désigné par l'acheteur public.
Aucune tolérance n'est admise sur les caractéristiques analytiques du sucre présenté à l'admission et sur la non-conformité des emballages avec les dispositions du cahier des charges.

Commentaires :
Afin d'obtenir une représentation satisfaisante d'un lot d'emballage, il est possible de procéder comme suit :
- prélèvement dans 5 p.100 du nombre des emballages pris au hasard, quel que soit le poids de chacun d'eux, d'un échantillon d'au moins 300 grammes de sucre;
- mélange des échantillons ainsi obtenus, à partir duquel est constitué l'échantillon global de 300 grammes minimum à soumettre à analyse sous emballage étanche, hermétiquement fermé.
En tout état de cause, quel que soit le nombre des emballages de la livraison, le nombre des échantillons primaires est limité à au moins quatre unités et au plus vingt unités.

MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES
ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES
DE DENREES ALIMENTAIRES

(GPEM/DA)

SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AU CHOCOLAT EN TABLETTES OU EN BÂTONS

Supplément n° 2 à
la brochure n° 5541-I

1999

Spécification technique n° H11-99, relative au chocolat en tablettes ou en bâtons, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative au chocolat en tablettes ou en bâtons.

Ce document définit le produit, le caractérise, et précise ses dénominations, son conditionnement, son emballage, ainsi que les produits d'addition qu'il peut recevoir.

La spécification technique n° H11-99 du 8 février 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° H5-82 du 15 juin 1982 ayant trait au même produit.

Elle fait l'objet du supplément n° 2 à la brochure n° 5541-I de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
  - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
  - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-I (supplément n° 2) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AU CHOCOLAT EN TABLETTES OU EN BÂTONS

<u>Avertissement</u> : **la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° H5-82 du 15 juin 1982 relative au chocolat en tablettes ou en bâtons (brochure n° 5541-I de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).**

---

1. OBJET DE LA SPECIFICATION

La présente spécification a pour objet toutes les catégories de chocolat prévues par le décret modifié n°76-692 du 13 juillet 1976 (*Journal officiel* du 25 juillet 1976), présentées en tablettes ou en bâtons.
Il s'agit de produits homogènes, obtenus par un procédé approprié de fabrication à partir d'un mélange de cacao et d'une ou plusieurs autres substances , avec ou sans adjonction d'ingrédients facultatifs autorisés et/ou de substances aromatisantes.

2. PRINCIPALES DENOMINATIONS ET CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES

Ces dénominations et leurs principales caractéristiques figurent dans le tableau en annexe.
Les pourcentages mentionnés dans le tableau se rapportent au poids du produit après déduction du poids des ajouts, autorisés dans les conditions figurant ci-après, de matières comestibles, de composants aromatiques et de lécithine.
Par ailleurs, les produits doivent présenter les caractéristiques suivantes :
- surface lisse et brillante;
- cassure unie;
- pâte fine et homogène;
- absence de traces de moisissure ou d'attaque par des insectes;
- odeur et saveur caractéristiques;
- respect de la réglementation en ce qui concerne les pesticides, les métaux lourds et les mycotoxines.

3. PRODUITS D'ADDITION AUTORISES

Il s'agit :
- de matières comestibles diverses, à l'exclusion des farines, amidons et fécules, ainsi que des matières grasses et de leurs préparations ne provenant pas exclusivement du lait ;
- d'aromates ou d'arômes, à l'exclusion des compositions aromatiques rappelant la saveur du chocolat ou de la matière grasse du lait, dans les conditions fixées par la réglementation ;
- d'additifs employés dans les conditions fixées par la réglementation.
La quantité totale de matières comestibles diverses, rapportées au poids total du produit fini, ne peut être :
- ni inférieure à 5 p. 100, ni supérieure à 40 p. 100, lorsqu'elles sont ajoutées en morceaux apparents et séparables;
- supérieure à 30 p. 100 lorsqu'elles sont ajoutées sous une forme pratiquement indiscernable;
- sans préjudice des conditions fixées dans le cas des morceaux apparents et séparables, supérieure au total à 40 p. 100 lorsqu'elles sont ajoutées à la fois en morceaux apparents et séparables et sous une forme pratiquement indiscernable.

4. CONDITIONNEMENT

Les produits de chocolat en tablettes ou en bâtons doivent obligatoirement être vendus en emballages individuels ou regroupant plusieurs unités de consommation.
Lorsque leur poids net est compris entre 75 g inclus et 500 g inclus, ces produits ne peuvent être commercialisés que sous les poids individuels suivants : 75 g, 85 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 400 g et 500 g.
Les produits de chocolat présentés sous forme de tablette ou de bâton d'un poids net inférieur à 75 g ne sont pas soumis à une gamme de poids obligatoire mais sont généralement commercialisés sous les poids nets suivants : 20 g, 25 g et 30 g.
Toutefois, les tablettes de petit format ou mini-tablettes sont généralement commercialisées avec un poids net d'environ 5g.

Les emballages doivent, en tout état de cause, satisfaire aux dispositions du décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (*Journal officiel* du 10 juillet 1992), être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.

5. ETIQUETAGE

Les mentions d'étiquetage obligatoires sont les suivantes :
- dénomination de vente précisant obligatoirement la catégorie de chocolat utilisé;
- pour le chocolat, le chocolat de ménage, le chocolat au lait et le chocolat de ménage au lait, indication de la teneur en matière sèche totale de cacao sous la forme « cacao : ...% minimum »;
- en cas d'utilisation d'aromates ou d'arômes, mention de ces substances conformément à la réglementation en vigueur;
- indication des matières sucrantes autres que le saccharose, ainsi que des matières comestibles éventuellement ajoutées conformément à la réglementation en vigueur;
- poids net;
-nom ou raison sociale et adresse ou siège social du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté;
- marque ou inscription permettant d'identifier l'emplisseur ou celui qui fait faire l'emplissage ou l'importateur, établis dans la Communauté (art. 2 de l'arrêté modifié du 20 octobre 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, *Journal officiel* **du 22 novembre 1978);**
- date de consommation optimale sous la forme « à consommer de préférence avant... » suivie du mois et de l'année, ainsi que conditions particulières de conservation (le chocolat, étant sujet à l'humidité et sensible aux odeurs, doit être conservé dans un endroit sec et frais à l'abri de la lumière et de l'air, à une température de 12 à 20 °C);
- liste des ingrédients, éventuellement sur les seuls documents commerciaux accompagnant la marchandise;
- nom du pays d'origine de la marchandise au cas où son omission serait susceptible de créer une confusion sur l'origine de celle-ci;
- lot de fabrication.
Les mentions relatives à la date de consommation optimale et à la liste des ingrédients ne sont pas obligatoires dans le cadre du décret n°76-692 précité tel que modifié en dernier lieu par décret du 18 septembre 1989 (*Journal officiel* **du 19 septembre 1989).**
Les mentions d'étiquetage, rédigées au moins en langue française, figurent sur les emballages de façon bien visible, clairement lisible, et indélébile.

ANNEXE : PRINCIPALES CATEGORIES DE CHOCOLAT EN TABLETTES OU EN BATONS

DENOMINATION	CACAO (grains, pâte, poudre,...)			LAIT		SUCRE (3)	MATIERES GRASSES TOTALES
	Matière sèche de cacao	Cacao sec dégraissé	Beurre de cacao	Matière sèche d'origine lactique	Graisse butyrique		
CHOCOLAT	≥ 35%	≥ 14%	≥ 18%	-	-	-	-
CHOCOLAT + qualificatif relatif à la qualité (1)	≥ 43%	≥ 14%	≥ 26%	-	-	-	-
CHOCOLAT DE MENAGE	≥ 30%	≥ 12%	≥ 18%	-	-	-	-
CHOCOLAT AU LAIT	≥ 25%	≥ 2,5%	-	≥ 14%	≥ 3,5%	≤ 55%	≥ 25%
CHOCOLAT AU LAIT + qualificatif relatif à la qualité (2)	≥ 30%	≥ 2,5%	-	≥ 18%	≥ 4,5%	≤ 50%	≥ 25%
CHOCOLAT DE MENAGE AU LAIT	≥ 20%	≥ 2,5%	-	> 20%	≥ 5%	≤ 55%	≥ 25 %
CHOCOLAT BLANC	-	-	≥ 20%	≥ 14%	≥ 3,5%	≤ 55%	-

(1) par ex. extra, supérieur, noir
(2) par ex. : extra, supérieur, fin.
(3) l'absence de mention de pourcentage en ce qui concerne le sucre ne signifie pas que cette matière n'est pas mise en œuvre. Seuls sont mentionnés les pourcentages fixés réglementairement.

MINISTERE DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES (DAJ)

GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES

(GPEM/DA)

SPECIFICATION TECHNIQUE
RELATIVE AUX PREPARATIONS EN POUDRE OU EN GRANULES POUR BOISSONS CHOCOLATEES, OU AU CACAO, OU CACAOTEES

Supplément n° 3 à
la brochure n° 5541-I **1999**

Spécification technique n° H12-99, relative aux préparations en poudre ou en granulés pour boissons chocolatées, ou au cacao, ou cacaotées, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 8 février 1999.

CIRCULAIRE DE PRESENTATION

Dans le cadre des travaux qu'il a entrepris pour réformer l'ensemble de ses textes, le GPEM/DA a élaboré une nouvelle spécification technique relative aux préparations en poudre ou en granulés pour boissons chocolatées, ou au cacao, ou cacaotées.

Ce document définit le produit, permet de le qualifier au travers de ses caractéristiques essentielles, et précise ses ingrédients, son conditionnement et son étiquetage.

La spécification technique n° H12-99 du 8 février 1999 abroge et remplace la décision de la Section technique n° H7-79 du 17 octobre 1979 relative aux petits déjeuners au cacao (cacaotés), au chocolat (chocolatés), ou au cacao maigre.

Elle fait l'objet du supplément n° 3 à la brochure n° 5541-I de la collection « Marchés publics » éditée par les Journaux officiels.

PUBLICATION

La présente circulaire de présentation sera publiée :

- sans la spécification technique, dans :
    - *Marchés publics*, la revue de *l'achat public* (1) ;
    - Le Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF) (2) ;
- avec la spécification technique dans la brochure n° 5541-I (supplément n°) de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans « Télégrammes marchés publics » (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS CEDEX.

(2) En vente à la Direction des Journaux Officiels – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS CEDEX 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Tour Mattéi – 207, rue de BERCY – 75572 PARIS CEDEX 12

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 PARIS CEDEX 12, en répondant au questionnaire ci-après.

SPECIFICATION TECHNIQUE RELATIVE AUX PREPARATIONS EN POUDRE OU EN GRANULES POUR BOISSONS CHOCOLATEES, OU AU CACAO, OU CACAOTEES.

<u>Avertissement</u> : la présente spécification technique abroge et remplace la décision de la Section technique n° H7-79 du 17 octobre 1979 relative aux petits déjeuners au cacao (cacaotés), au chocolat (chocolatés), ou au cacao maigre (brochure n° 5541-I de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels).
Les commentaires qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

1. OBJET DE LA SPECIFICATION

La présente spécification a pour objet toutes les préparations, en poudre ou en granulés, contenant du cacao ou du cacao maigre, et destinées, par dilution dans l'eau ou le lait, à confectionner, selon les critères de composition établis ci-après (*cf.* en particulier chapitres 2 à 4), une boisson chocolatée, ou au cacao, ou cacaotée, consommable à l'état chaud ou froid.
Les préparations en poudre ou en granulés constituent des mélanges pulvérulents dont la dissolution est éventuellement instantanée. L'instantanéité de la préparation correspond à l'obtention de la dispersion à froid de la poudre ou des granulés sans formation de grumeaux dans le liquide.

2. QUALIFICATIONS DES PREPARATIONS EN FONCTION DE LEURS CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES *(cf. tableau en annexe)*

2.1. Toutes ces préparations contiennent des sucres, au moins 15% en masse de cacao ou de cacao maigre et présentent une humidité au plus égale à 6% en masse du produit fini.
2.2. Le qualificatif « *chocolatée* » sert à la désignation d'une préparation contenant du cacao en proportion telle que ce dernier constitue au moins 32% de la masse de la préparation constituée par le cacao et la totalité des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients.
2.3. Le qualificatif « *au cacao* » sert à la désignation d'une préparation - à l'exclusion de celle qualifiée de « *chocolatée* » - contenant du cacao et des sucres en proportion telle que le cacao représente au moins 20% de la masse de la préparation constituée par le cacao et la totalité des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients.
2.4. Le qualificatif « *cacaotée* » sert à la désignation d'une préparation contenant du cacao maigre de sorte que le cacao maigre représente au moins 20% de la masse de la préparation constituée par le cacao maigre et la totalité des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients.
2.5. Le qualificatif « *petit-déjeuner* » sert à la désignation d'une préparation contenant au moins 10% de farines alimentaires ou de céréales.
2.6. Le qualificatif « *lacté* » sert à la désignation d'une préparation contenant au moins 20% de lait en poudre et conforme aux dispositions spécifiques relatives à la protection des dénominations laitières (*cf.* art. 2 point 3 du règlement modifié n°1898/97 du Conseil du 2 juillet 1987, *Journal officiel des Communautés européennes* du 3 juillet 1987, L 182 : « la dénomination « lait » et les dénominations utilisées pour les produits laitiers peuvent également être employées conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner des produits composés dont aucun élément ne prend la place ou ne se propose de remplacer un constituant quelconque du lait »).

2.7. Le qualificatif « *malté* » sert à la désignation d'un *petit-déjeuner* contenant au moins 30% de malt ou d'extrait de malt.

Commentaires :
Les préparations pour boisson au cacao ou cacaotée (cf. 2.3 et 2.4) présentant des rapports cacao (ou cacao maigre)/cacao (ou cacao maigre)+sucres d'une grande amplitude, l'acheteur public doit préciser lors de la formulation de son appel d'offre le pourcentage minimal ou la plage de variation de ce pourcentage qu'il demande. A défaut, l'acheteur doit être très vigilant sur la valeur de ce pourcentage lors de l'appréciation technique des préparations qui lui sont proposées (examen des documents remis par le fournisseur, analyse organoleptique).
Les préparations lactées en poudre à diluer dans l'eau sont d'usage courant en distribution automatique.

3. INGREDIENTS PRINCIPAUX

3.1. Les *sucres* :
- sucre ou saccharose, dextrose et sirop de glucose déshydraté, conformes aux dispositions du décret modifié n°77-876 du 12 juillet 1977, paru au *Journal officiel* du 2 août 1977,
- fructose, lactose et maltose.

3.2. Le *cacao* en poudre (*alias* cacao, à 20% minimum de beurre de cacao, taux exprimé par rapport à la matière sèche) et le cacao maigre en poudre (*alias* cacao maigre ou cacao fortement dégraissé en poudre ou cacao fortement dégraissé, à 8% minimum de beurre de cacao) doivent satisfaire aux dispositions du décret modifié n°76-692 du 13 juillet 1976 (*Journal officiel* du 25 juillet 1976).
3.3. Le *lait* en poudre, éventuellement totalement ou partiellement écrémé, doit satisfaire aux dispositions du décret modifié n°78-278 du 9 mars 1978 (*Journal officiel* du 11 mars 1978).
3.4. Les *farines* alimentaires de fruits (bananes...) et de céréales éventuellement maltées ou biscuitées entrent dans la composition des seuls petits-déjeuners. Ces farines proviennent exclusivement des parties comestibles de fruits ou de céréales.

4. INGREDIENTS SECONDAIRES

4.1. Toutes les préparations peuvent contenir les ingrédients secondaires suivants :
- du sel (chlorure de sodium);
- des additifs (à l'exclusion des colorants, des édulcorants et du polydextrose) employés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur;
- des matières aromatisantes complémentaires du cacao (cannelle, vanille...);
- des arômes, à l'exception de ceux rappelant les saveurs du cacao, du chocolat et du lait.

4.2. Les *petits-déjeuners* peuvent, en outre, contenir diverses denrées alimentaires et notamment :
- du malt ou de l'extrait de malt;
- du miel ou du miel d'industrie ou de pâtisserie, définis par le décret modifié n°76-717 du 22 juillet 1976 (*Journal officiel* du 30 juillet 1976);
- des malto-dextrines;
- des huiles ou des graisses animales ou végétales;
- du lactosérum en poudre;
- des protéines de lait;
- de la levure aliment;
- de la levure lactique;
- des algues marines (*Fucus, Ascophyllum, Laminaria*);

- de l'oeuf de poule en poudre;
- de la farine de soja.

Commentaires :
Les préparations contenant notamment des édulcorants et/ou du polydextrose n'entrent pas dans le champ d'application de la présente spécification.

5. CONDITIONNEMENT

Les préparations sont préemballées, en portions individuelles ou non, pour la présentation au consommateur ou pour l'utilisation en distribution automatique.
Les emballages doivent, en tout état de cause, satisfaire aux dispositions du décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux (*Journal officiel* du 10 juillet 1992), être propres et non susceptibles de souiller le produit d'une façon quelconque.

Commentaires :
Les préparations en poudre ou en granulés sont commercialisées en préemballages généralement sous forme de boîte, sac ou poche sous un poids net de 250 g, 300 g, 375 g, 400 g, 450 g, 500 g, 800 g, 1 kg, ou sachets contenant une dose de 10 g, 15 g (convenant mieux aux préparations non lactées), 20 g, 25 g (convenant mieux aux préparations lactées) ou 30 g.

6. ETIQUETAGE

6.1. Les mentions d'étiquetage obligatoires de la préparation sont les suivantes :
- dénomination de vente comportant les indications suivantes : « préparation (*ou le cas échéant* : petit-déjeuner) en poudre (*ou* en granulés) (*éventuellement* instantané(e)) pour boisson (*le cas échéant* : lactée) (*soit* chocolatée, *soit* au cacao, *soit* cacaotée) (*éventuellement*, maltée) »;
- liste des ingrédients de la préparation;
- quantité de certains ingrédients (*cf.* commentaires), exprimée en pourcentage à la mise en oeuvre, figurant soit dans la dénomination de vente, soit à proximité immédiate, soit sur la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient dont il s'agit;
- quantité nette exprimée en unité de masse;
- quantité minimale de cacao (*le cas échéant* cacao maigre), exprimée en pourcentage par rapport à la quantité de cacao (*le cas échéant* cacao maigre) et des sucres apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par d'autres ingrédients, annoncée par la mention suivante : « % minimum cacao (*le cas échéant :* cacao maigre)/cacao (*le cas échéant :* cacao maigre) + sucres : ... »;
- date limite d'utilisation optimale, ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation (en particulier, indication des modalités de préservation notamment en vue d'éviter une reprise d'humidité de la poudre ou des granulés);
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté;
- marque ou inscription permettant d'identifier l'emplisseur ou celui qui fait faire l'emplissage ou l'importateur, établis dans la Communauté (art. 2 de l'arrêté modifié du 20 octobre 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages, *Journal officiel* du 22 novembre 1978);
- indication du lot de fabrication;
- lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la préparation;

- mode d'emploi permettant de faire un usage approprié de la préparation (en particulier, dans le cas des préparations à diluer dans l'eau, mode de dilution indiquant la quantité de préparation à utiliser avec un volume précis de liquide pour obtenir un volume donné de boisson prête à la consommation) ainsi que les conditions particulières d'utilisation, notamment les précautions d'emploi.

Commentaires :

Les ingrédients dont la quantité doit être indiquée sont ceux qui figurent dans la dénomination de vente de la préparation ou sont généralement associés avec la dénomination de vente par le consommateur ou sont essentiels pour caractériser la préparation du point de vue nutritionnel ou sont mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou des représentations graphiques.

La mention d'une quantité de préparation nécessaire pour un récipient (ex. : tasse ou bol) ne constitue pas une indication de volume précis de liquide, à moins qu'elle ne soit accompagnée de l'indication du volume exact correspondant (généralement 15 cl pour une tasse et 30 cl pour un bol).

6.2. Les mentions d'étiquetage facultatives de la préparation, notamment les allégations nutritionnelles, doivent être dûment justifiées conformément à la réglementation en vigueur.

6.3. Les mentions d'étiquetage, rédigées au moins en langue française, figurent sur les emballages de façon visible, clairement lisible, et indélébile.

ANNEXE

Qualifications servant à la désignation des préparations en fonction de leurs caractéristiques esssentielles (*cf.* § 2 ci-dessus)

<table>
<tr><th></th><th>Cacao</th><th>Cacao maigre</th></tr>
<tr><td>% cacao (1)/ masse de la préparation en poudre →
% cacao (1) / cacao(1) + sucres (2) ↓</td><td colspan="2">≥ 15</td></tr>
<tr><td>≥ 32</td><td>chocolaté</td><td rowspan="2">cacaoté</td></tr>
<tr><td>≥ 20 et < 32</td><td>au cacao</td></tr>
</table>

(1) ou cacao maigre le cas échéant.

(2) totalité des sucres (apportés directement en tant qu'ingrédients ou indirectement par le biais d'autres ingrédients).